

# Vinificazione in bianco e rosato

## Pigia-diraspatura e torchiatura

L'uva bianca o rossa può essere torchiata con i raspi -> miglior drenaggio e rendimento

Dosi di S02 come per la vinificazione in rosso

### Per uve bianche

**85-90 °Oe ; ac. totale: 7 - 12 g/l ; pH 3 - 3,4**

Se l'uva è perfettamente sana si può effettuare una macerazione pellicolare senza raspi a 15°C per ca 6 h prima della torchiatura, soprattutto per vitigni aromatici (l'S02 deve essere tralasciata)

### Per uve rosse

**82-86° Oe ; ac. totale: 7- 12 g/l ; pH 3 - 3,5**

## Per vinificare in bianco:

- Pigiare e torchiare subito: le uve. Torchiatura soffice per estrarre meno colore possibile
- Effettuare un salasso senza lasciare in contatto il mosto con le bucce

## Per vinificare in rosato:

- Macerazione delle vinacce per ca 6 - 12 h o più (a dipendenza del colore desiderato) poi salassare una parte di mosto (10 - 20 %)

Un salasso permette di ottenere un rosato più strutturato e il vino rosso sarà più „concentrato visto che il rapporto bucce-mosto sarà più elevato.

## Débourbage (chiarificazione)

Chiarificazione per eliminare le grosse fecce che possono dare cattivi odori

Con o senza aggiunta di prodotti, ma in ogni caso per una durata di ca 12 - 24 h a una T°C di 10 - -15° C. Un débourbage troppo severo impoverisce il mosto (Fa lenta e incompleta)

Prodotti più utilizzati:

- Enzima pectolitico
- Bentonite
- Gelatina e sol di silicio

Novocclair (enzima pectolitico) : Dosaggio di 1 g/hl di mosto ; da sciogliere in acqua o mosto a 20° C e incorporare al vino (il mosto non deve essere sotto i 15° C).

In 6 - 7 h l'enzima reagisce e per facilitare la sedimentazione è possibile aggiungere della Bentonite con delle dosi di 10 – 50 g/hl dopo le ore sopra citate (non prima per non inibire l'azione enzimatica).

La Bentonite deve essere mescolata poco alla volta a 10x il suo peso in acqua (attenzione ai grumi) e lasciata gonfiare per alcune ore

Per la vinificazione in bianco di uve rosse l'aggiunta di carbone attivo al momento del débouillage permette di decolorare perfettamente il mosto. Il dosaggio sarà di 40 - ,80 g/hl di mosto

## Lievitaggio

Vedi vinificazione rosso

Fermenti specifici per la vinificazione in bianco (possibilità di avere fermenti che lavorano a basse T°C anche attorno ai 10° C)

Evitare scarti di T° C superiori ai 5 - 10° C in caso di débouillage a bassa T° C.

Per la preparazione seguire sempre le indicazioni del fabbricante.

## Zuccheraggio

Da effettuare a FA ben iniziata (tenore zuccherino diminuisce di 30° Oe)

Gradazione desiderata di 12 - 12,5 % vol per un bianco e 11,5 - 12% vol per un rosato.

1 Kg di zucchero per 1 di mosto aumenta i gradi di 4° Oe e il volume di 0,6 l

Esempio di calcolo:

$$\% \text{ vol} = (\text{° Oe} - 15) / 6$$

$$12 \% \text{ vol} \rightarrow 87^\circ \text{ Oe}$$

Chardonnay a  $83^\circ \text{ Oe}$  si desidera 12 % vol

$$87^\circ - 83^\circ = 4^\circ \text{ Oe} \quad 4^\circ \text{ Oe} \times 0,250 \text{ Kg/hl} = 1 \text{ Kg/hl}$$

si aggiungerà 1 kg di zucchero per hl di mosto

## Controllo della FA

La T°C di fermentazione non dovrebbe superare i 20° C (perdita di aromi) Controllare giornalmente T°C, grado zuccherino e degustare il vino.

Per raffreddare il mosto -> far fermentare il mosto con un tubo alimentare in plastica all'interno del quale passa acqua corrente fredda (attenzione a non raffreddare troppo). Per omogeneizzare la T° C agitare giornalmente il mosto in FA.

Possibilità di rimettere in sospensione la feccia ogni giorno T° C > 20 °C a fine FA permette di fermentare completamente gli zuccheri e evitare residui.

Al momento dello zuccheraggio è possibile aggiungere alimenti per i fermenti (perdita al débouillage). Vithiaminol con un dosaggio di 30 g/hl da preparare con del mosto in FA.

Queste manipolazioni vanno fatte a FA ben iniziata per non aumentare troppo la T° C del mosto.

## ***Controllo della fine FA e prima sfecciatura***

Vedi vinificazione in rosso / Clinitest.

A FA ultimata il vino può essere travasato (senz'aria) per togliere le feccie e svolgere in seguito la FM.

## **Fermentazione malolattica (FML)**

Stesse condizioni che per il rosso, ma sui vini bianchi e rosati non sempre è ricercata.

La scelta sarà fatta in base all'equilibrio tra acidità, alcool e struttura del vino, dunque anche in funzione del tipo di vinificazione.

Si desidera in generale un ac totale di 6 g/l, per i bianchi, ma leggermente inferiore per i rosati. È molto importante degustare i vini.

Se la FML è ricercata mantenere una T° C di 19 - 20° C (dovrebbe partire spontaneamente).

Possibilità di insemenzare con batteri :

lattici i bianchi e rosati come la vinificazione in rosso.

La rimessa in sospensione delle fecce è consigliata.

La FML è ricercata sui vini bianchi di uve bianche (in generale più d'acidità e pH più basso che le uve rosse). Sui vini rosati e bianco da salasso invece solo una FML parziale può essere sufficiente.

In annate precoci (molto alcool) una FML completa potrebbe rendere piatto e pesante il vostro vino. Dipende molto dalla maturazione.

La FML modifica il bouquet (meno freschezza, più complessità) e rende il vino più stabile e meno delicato, dunque meno a rischio.

# Stabilizzazione chimica

Aggiunta di 1dl/hl di S02 al 5 % a FML terminata (ca 1 settimana dopo l'ultima cromatografia).

Se il vino non presenta odori sgradevoli un semplice travaso senza aria permette di non perdere troppo C02. Le fecce vanno eliminate.

Se si desidera stabilizzare un vino in FML bisogna tenere conto che l'S02 si combinerà più in fretta (stabilizzare con 1,2 dl/hl di S02 al 5 % e controllare più spesso).

## **Stabilizzazione fisica**

Il vino deve ora subire l'azione del freddo.

T° C di 0° C per ca 6 - 7 settimane per far precipitare i Sali dell'acido tartarico. Controllare bene e completare le vasche, se necessario controllare l'SO<sub>2</sub>.

## **Conservazione, travasi e controllo dell'SO<sub>2</sub>**

Dopo il freddo travasare e sfecciare il vino, il contenuto di SO<sub>2</sub> sarà controllato e aggiustato come per il rosso a 30 -45 mg/l.

Travasare il vino senza aria se non presenta cattivi odori (ridotto o bock) -> più di CO<sub>2</sub> . Il livello delle vasche deve essere regolarmente controllato così come il contenuto di SO<sub>2</sub> Le aggiunte saranno fatte come per il rosso. Se la messa in bottiglia sarà in primavera il vino verrà chiarificato (collaggio) e prefiltrato altrimenti un altro travaso sarà necessario.

## Chiarificazione per collaggio

Se si desidera preparare subito il vino, bisogna renderlo limpido e poi filtrarlo.

Il prodotto più usato è il latte magro (0 % di grassi) che chiarifica e ringiovanisce il vino. Il dosaggio s'aggira attorno a 1 dl/hl.

Incorporare il latte lentamente (filo di latte) al vino in movimento grazie ad un pompa per ca 20 min. Non aggiungere tutto in una volta -> rischio di coagulazione.

Travasare e prefiltrare dopo ca 3 giorni con placche U-3 (vedi anche vini in rosso).

La colla di pesce dona brillantezza ed è un ottimo chiarificante  
Dosaggio ca di 1 g/hl. Mescolare bene in acqua e lasciar gonfiare per 1 o 2 ore. Incorporare durante un rimontaggio.

Per i bianchi e i rosati una prefiltrazione è consigliata prima di una filtrazione finale fine.

## ***Filtrazione e imbottigliamento*** (vedi vinificazione in rosso)

Dopo alcune settimane il vino potrà essere imbottigliato, ma una filtrazione fine è necessaria.

Vino con FML completa filtrazione con Filtrox AF-1 00

Vino con FML parziale o non una filtrazione sterile è più idonea (AF-130steril), in questo caso una prefiltrazione è necessaria.

Contenuto di SO<sub>2</sub> libera sarà aggiustato, a, 35 mg/l.